

Semaine 41 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 05/10

Mardi 06/10

Mercredi 07/10

Jeudi 08/10

Vendredi 09/10

Natur Geneissen

Potage de légumes Salad'bar du jour 6 - 9 *** Gratin de pâtes au fromage (Oeuf) 101 - 3 - 7  Fruits frais de saison	Potage de navets Salad'bar du jour 6 - 9 *** Escalope de porc au paprika Purée de pommes de terre 7 Petits pois *** Fromage blanc au coulis de fruits 7	Menu Mexicain Velouté de maïs doux 7 Salad'bar du jour 6 - 9 *** Chili sin carne 6  Riz  Flan napolitano 3 - 7	Crème de fenouil 7 Salad'bar du jour 6 - 9 *** Sauté de poulet au romarin 101 - 7 Pommes de terre à la vapeur 7 Haricots verts *** Fruits frais de saison	Potage butternut 7 Salad'bar du jour 6 - 9 *** Filet de colin sauce espagnole 4 Dinkelnudeln 105 - 3 Gratin de brocolis 101 - 7 *** Compote de fruits de saison
--	---	--	---	---

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

	Halloumi au paprika 7		Fricadelle de légumes et feta 101 - 3 - 7	Tofu sauce espagnole 101 - 6 
--	-----------------------	--	---	--

COLLATIONS

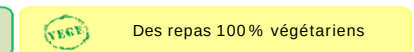
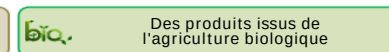
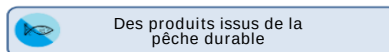
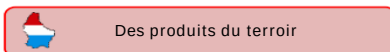
Muesli aux fruits & Lait 101 - 104 - 7	Wrap au crudités et houmous 101 - 7	Dips légume, grissini, sauce dips 7	Quatre-quart 101 - 3 - 7	Pain céréales & Fromage frais 101 - 102 - 7
--	-------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
 Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Semaine 42 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Natur Geneissen				
Potage aux petits pois Salad'bar du jour 6 - 9 *** Grillwurst Ketchup/Moutarde 10 Purée de pommes de terre 7 Epinards à la crème 7 *** Fruits frais de saison	Velouté de champignons 7 Salad'bar du jour 6 - 9 *** Filet de limande sauce coco douce 101 - 4 - 7 Riz Carottes *** Plateau de fromage, fruits secs 7	Crème de légumes 7 Salad'bar du jour 6 - 9 *** Pilons de poulet rôtis Semoule 101 Légumes couscous 9 *** Smoothie aux fruits	Potage carottes Salad'bar du jour 6 - 9 *** Emincé de boeuf aux oignons 101 - 7 Pommes de terre rôties au thym Chou-fleur vapeur *** Yaourt au coulis de fruits 7	Potage panais Salad'bar du jour 6 - 9 *** Dinkelnudeln sauce napolitaine 105 - 3 Emmental râpé 7 Moelleux citron punche 101 - 3 - 7
ALTERNATIVE VEGETARIENNE				
Saucisse végétarienne 101 - 6	Pois chiches sauce coco douce	Falafel au jus 101	Potée de pois cassé à l'estragon 101 - 7	
COLLATIONS				
Céréales souffles miel & Lait 101 - 102 - 103 - 7	Pain céréales & Tartinade de tomate 101 - 102	Sablés chocolat 101 - 3 - 7	Fruits frais de saison	Dips légume, grissini, sauce dips 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
 Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 43 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 19/10	Mardi 20/10	Mercredi 21/10	Jeudi 22/10	Vendredi 23/10
Natur Geneissen				
Potage carottes Salad'bar du jour 6 - 9 *** Emincé de poulet curry 101 - 7 Riz Brocolis vapeur *** Fruits frais de saison	Potage haricots verts Salad'bar du jour 6 - 9 *** Tortellini au fromage sauce aurore 101 - 3 - 7  Emmental râpé 7 *** Yaourt à la purée de fruits 7	Potage de légumes Salad'bar du jour 6 - 9 *** Fish stick sauce remoulade 101 - 3 - 4 - 10 - 12 Pommes de terre à la vapeur 7 Petits pois *** Salade de fruits	Potage poireaux Salad'bar du jour 6 - 9 *** Omelette roulée au fromage 3 - 7  Pommes de terre wedges Carottes *** Cookies au chocolat 101 - 3 - 6 - 7	Potage de patate douce Salad'bar du jour 6 - 9 *** Sauté de porc à la hongroise 101 - 7 Spätzle 101 - 3 Choux de bruxelles sautés au beurre 7 *** Fruits frais de saison
Végétarien				
Curry de légumes 101 - 7		Sticks de mozzarella panés 101 - 3 - 7		Tofu à la hongroise 101 - 6 - 7
COLLATIONS				
Pain baguette, beurre & fromage tranche 101 - 103 - 7	Wrap tartinade de légumes, crudités 101	Riz au lait 7	Biscotte & compote de fruits 101	Cake carotte 101 - 3 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
 Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens

Semaine 44 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 26/10	Mardi 27/10	Mercredi 28/10	Jeudi 29/10	Vendredi 30/10
Natur Geneissen				
Potage brocolis Salad'bar du jour 6 - 9 *** Gnocchis sauce crème - parmesan 101 - 6 - 7 - 9 Fruits frais de saison	Crème de céleri 7 - 9 Salad'bar du jour 6 - 9 *** Blanc de poulet à l'estragon 7 Pommes de terre sautées 7 Chou vert braisé 9 *** Fromage blanc au coulis de fruits 7	Potage de légumes Salad'bar du jour 6 - 9 *** Blanquette de jeune bovin à l'ancienne 101 - 7 Riz Haricots verts *** Fruits frais de saison	Potage de fenouil Salad'bar du jour 6 - 9 *** Filet de plie sauce hollandaise 101 - 3 - 4 - 7 - 9 Pommes de terre safranée 7 Epinards à l'ail *** Plateau de fromage, fruits secs 7	 Menu Halloween Potion magique au potiron Salad'bar du jour 6 - 9 *** Boulette de monstre(Boeuf) sauce tomate 101 Dinkelnudeln ensorcelé 105 - 3 Chou-fleur fantôme *** Brownies toile enchantée 101 - 3 - 7
Végétarien				
	Potée de pois cassé à l'estragon 101 - 7	Blanquette de tofu 101 - 6 - 7	Croquettes de chou-fleur 101 - 103 - 3 - 6 - 7	Boulettes de monstre (lég) sauce tomate
COLLATIONS				
Muesli crunchy choco & Yaourt nature 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Bruschetta aux Tomates 101 - 103 - 105	Cake à la banane 101 - 3 - 7	Pain complet & confiture 101 - 102 - 103	Dips légume, grissini, sauce dips 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
 Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la
pêche durable



Des produits issus du
commerce équitable



Des produits issus de
l'agriculture biologique



Des repas 100 % végétariens